

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/125012>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Бухгалтерский учет

Введение 6

1. Общая характеристика студенческой Столовой НГУ 7

1.1 Характеристика студенческой Столовой НГУ 7

1.2 Организационная структура Студенческой Столовой НГУ 8

2. Характеристика формирования финансовых ресурсов и финансовых операций осуществляемых Студенческой Столовой НГУ 9

2.1 Оценка хозяйственной деятельности Студенческой Столовой НГУ 9

2.2 Динамика коэффициентов хозяйственной деятельности Студенческой Столовой НГУ 10

Заключение 13

Список литературы 14

Приложения 15

Характеристика 17

Структурное Подразделение Новосибирского Государственного Университета-студенческая Столовая НГУ
Новосибирск. Адрес: 630090, Новосибирская область, г. Новосибирск, ул. Пирогова, д. 6.

Контактные телефоны: (383) 330-10-67.

Организация СТОЛОВАЯ НГУ зарегистрирована 9 декабря 2002 года. Регистратор – Инспекция Министерства Российской Федерации по налогам и сборам по Советскому району г. Новосибирска.

ОКОГУ: Министерство образования и науки Минобрнауки России Российской Федерации.

Виды деятельности по ОКВЭД: Деятельность гостиниц и ресторанов. Деятельность столовых при предприятиях и учреждениях и поставка продукции общественного питания

График работы: Пн-Пт: 9-18, Сб-Вс: выходной.

В Студенческой Столовой НГУ приняты высокие стандарты качества. Эти стандарты строжайшим образом соблюдаются от закупки сырья до подачи блюд на раздаче гостю.

Закупка продуктов для Студенческой Столовой НГУ осуществляется только у поставщиков, хорошо зарекомендовавших себя на рынке и обладающих всей необходимой разрешительной документацией. В Студенческой Столовой НГУ огромное внимание уделяется безопасности питания и качеству при приготовлении блюд.

В состав производственных помещений входят; горячий цех, холодный цех, моечная кухонной посуды, моечная посуды. К административным помещениям причисляют бухгалтерию, кабинет отдела кадров. К бытовым помещениям относят раздевалку для персонала, туалетные комнаты. К техническим помещениям относят вентиляционная, щитовая, тепловой узел.

1.2 Организационная структура Студенческой Столовой НГУ

Процесс управления предприятием общественного питания представляет собой совокупность взаимосвязанных мероприятий и действий, направленных на обеспечение оптимального соотношения рабочей силы, материальных и финансовых ресурсов. Ритмичное производство продукции и высокий уровень обслуживания в столовой зависят не только от технического состояния его производственных помещений и технологического оборудования залов, но и от деловых качеств руководителей. Самый простой способ организации работы Студенческой Столовой НГУ - это составить список задач и распределить их по обязанностям сотрудников. И конечно распределить задачи на целый рабочий день в столовой – от его открытия и до окончания смены.

Организационная структура организации, представленная на рис. 1, наглядно иллюстрирует, что в столовой все еще сохраняется двойственное подчинение.

Рис. 1. Организационная структура Студенческой Столовой НГУ

Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания имеет ряд особенностей,

связанных со спецификой общественного питания. Такие предприятия выполняют не только производственные, но и торговые функции. Они не только производят разнообразные блюда и кулинарные изделия, но и организуют реализацию и потребление их населением.

2. Характеристика формирования финансовых ресурсов и финансовых операций осуществляемых Студенческой Столовой НГУ

2.1 Оценка хозяйственной деятельности Студенческой Столовой НГУ

Для оценки хозяйственной деятельности Студенческой Столовой НГУ была изучена динамика основных показателей студенческой столовой в течение 2017 – 2019 гг., определяемых на основе данных бухгалтерской отчетности. Результаты хозяйственной деятельности студенческой столовой приведены в приложении А.

Из приложения А следует, что на протяжении рассматриваемого периода темп роста товарооборота составил к концу 2018 г. 107,9 %, а к концу 2019 г. 117,5 %. Наблюдается рост себестоимости продукции к концу 2019 г., что объясняется ростом цен на сырье, вызванным общим экономическим кризисом. В то же время уровень себестоимости в выручке от реализации остается практически постоянным, что свидетельствует о правильной финансовой политике фирмы. Валовая прибыль имеет небольшую тенденцию к снижению, что связано с ростом себестоимости.

1. Былкова, Д.А. Проблемы управления персоналом в менеджменте / Д.А. Былкова, Н.С. Базанова // Научно-образовательный потенциал молодежи в решении актуальных проблем XXI века. - 2015. - № 3. - С. 112- 113.
2. Владимирова, О.Г. Инновационные методы управления гостиничным бизнесом / О.Г. Владимирова, И.А. Ляпина // Материалы международной научно-практической конференции «Экономика. Социология. Право». – Саратов: Издательство ЦПМ «Академия Бизнеса», 2016. - С. 58-61.
3. Егорушкина, Т.Н. Теоретико-методологические аспекты анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия и перспективы его развития / Т.Н. Угорушкина, С.Д. Ковляметов // Гуманитарные научные исследования. 2017. – № 12. – С. 24-26.
4. Котлер, Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз. – М.: ЮНИТИ, 2015. – 1071 с.
5. Маигова, А. Маркетинговое управление качеством гостиничных услуг / А. Маигова. - М.: LAP Lambert Academic Publishing, 2014. - 156 с.
6. Немеш, О.И. Показатели, характеризующие финансовое состояние предприятия / О.И. Немеш // Научный форум: Экономика и менеджмент: сб. ст. по материалам XV междунар. науч.-практ. конф. – 2018. – № 3(15). – С. 69-73.
7. Николаева, М.А. Товарная информация / М.А. Николаева. – М.: Инфра - М, Норма, 2017. - 357 с.
8. Обзор российского рынка общественного питания [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.foodmarket.spb.ru/current.php?article=2162>
9. Студенческая Столовая НГУ // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://spravbiz.ru/novosibirsk/company-5d278d6a-920f-4b42-8655-be0b10fd815c>
10. Самойлюк, Т.А. Применение системы сбалансированных показателей для оценки эффективности управления персоналом / Т.А. Самойлюк // Интерэкспо Гео-Сибирь. - 2015. - Т. 3. - № 2. - С. 151-155.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/125012>